

**DIPLOMA IN DAIRY TECHNOLOGY
(DDT)**

Term-End Examination

December, 2011

BPVI-014 : DAIRY PRODUCTS-I

Time : 2 hours

Maximum Marks : 50

Note : Attempt *any five* questions. All questions carry *equal* marks.

1. Define the following terms. Attempt *any ten*.

- (a) Packaging
- (b) Double neutralization in butter
- (c) Refractive index of Ghee
- (d) Rotameter
- (e) Preservatives
- (f) Fat-spread
- (g) Ghee-residue
- (h) Keeping-quality
- (i) Viscosity of cream
- (j) Medicated Ghee
- (k) Spreadability
- (l) Mould discolouration in butter

1x10=10

6. (a) Give the flow diagram of Ghee manufacture by cream de-emulsification method. 4
- (b) Why granulation in ghee is important ? 6
Explain the factors that affect granulation in Ghee.
7. (a) List the important quality control agencies concerning Ghee. 5
- (b) Explain the steps involved in manufacture of creamry Butter. 5
8. Write short notes on *any two* of the following :
- (a) Packaging of spreads 2x5=10
- (b) Low fat cream
- (c) Rancidity in Ghee
- (d) Shelf life of low fat spreads
-

डेयरी प्रौद्योगिकी में डिप्लोमा
(डी.डी.टी.)

सत्रांत परीक्षा
दिसंबर, 2011

बी.पी.वी.आई.-014 : डेरी उत्पाद-I

समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 50

नोट : किन्हीं पांच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. किन्हीं दस को परिभाषित कीजिए : 1x10=10
- (a) पैकेजिंग
 - (b) मक्खन में द्वि-निष्प्रभावन
 - (c) घी का अपवर्तनांक
 - (d) रोटामीटर
 - (e) परिरक्षक
 - (f) वसा-स्प्रेड
 - (g) घी-अवशिष्ट
 - (h) परिरक्षण-गुणवत्ता
 - (i) क्रीम की विस्कासिता
 - (j) औषधीय घी
 - (k) फैलने की योग्यता (Spreadability)
 - (l) मक्खन में मोल्ड विवर्णता

2. (a) डिब्बों में घी की पैकेजिंग के छह लाभ लिखिए। 2
- (b) निम्न वसा स्प्रेड के विनिर्माण का फ्लो-रेखाचित्र बनाइए। 4
- (c) घी में मिलावट का पता कैसे लगाया जा सकता है? 4

3. निम्नलिखित को स्पष्ट कीजिए :
 - (a) व्हिपिंग क्रीम और निर्जर्मित क्रीम 2
 - (b) गाय एवं भैंस दुग्ध वसा का वसा अम्ल संयोजन 4
 - (c) छाछ में वसा क्षतियों को प्रभावित करने वाले कारक 2
 - (d) मक्खन बनाने में ताजी एवं खट्टी क्रीम के प्रभाव 2

4. (a) घी एवं बटर ऑयल में प्रति-ऑक्सीकारकों की भूमिका क्या है? 2
- (b) क्रीम को मक्खन में चर्न करने वाली 'किंग मॉडर्न थ्योरी' को स्पष्ट कीजिए। 3
- (c) मक्खन में देह एवं संरचना संबंधी सामान्य दोषों को संक्षेप में स्पष्ट कीजिए। 3
- (d) क्रीम के वाणिज्यिक एवं औद्योगिक उपयोगों को लिखिए। 2

5. (a) खट्टी क्रीम निर्माण का फ्लो-चार्ट बनाइए। 6
- (b) ताजी क्रीम के कानूनी मानकों को लिखिए। 2
- (c) मक्खन में निष्प्रभावक की परिमात्रा परिकलित करने का सूत्र लिखिए। 2

6. (a) क्रीम वि-पायसीकरण विधि से घी निर्माण का फ्लो-रेखाचित्र बनाइए। 4
- (b) घी का दानेदार होना क्यों महत्वपूर्ण है? घी में दानेदारी को प्रभावित करने वाले कारकों को स्पष्ट कीजिए। 6
7. (a) घी के संबंध में गुणवत्ता नियंत्रण से जुड़ी महत्वपूर्ण एजेंसियों की सूची बनाइए। 5
- (b) क्रीमरी मक्खन के विनिर्माण में सम्मिलित चरणों को लिखिए। 5
8. किन्हीं दो पर संक्षेप में नोट लिखिए : 2x5=10
- (a) स्प्रेड की पैकेजिंग
- (b) निम्न वसा क्रीम
- (c) घी में विकृतगंधिता
- (d) निम्न वसा स्प्रेड का निधानी जीवन
-